

I. N. A. O.
COMITE NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE RELATIVES AUX VINS ET AUX BOISSONS ALCOOLISEES, ET DES BOISSONS SPIRITUEUSES
COMMISSION SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE
<i>Demande d'expérimentation pour des essais d'utilisation de la machine à vendanger pour la récolte des raisins destinés à la production de vins bénéficiant de l'AOC « Limoux» complétée par la mention « Blanquette de Limoux»</i>

I. Fiche de suivi simplifiée

Instance	Date	Motif
ODG	16/09/2015	Demande de mise en place d'une expérimentation en vue de s'assurer de l'impact éventuel de l'utilisation de moyens mécanique sur des récoltes de raisins, de mener des essais de machines à vendanger. Il s'agit de vérifier l'incidence de l'utilisation de la machine à vendanger à la fois sur les raisins, sur leur vinification en tant que vins de base puis sur la qualité des vins mousseux après prise de mousse.
ODG	30/08/2016	Finalisation du protocole de l'expérimentation
CRINAO Languedoc- Roussillon	16/03/2017	Avis favorable en vue de la transmission au comité national compétent pour examen de recevabilité. Débat autour du risque de perte de valeur de l'AO, de la représentativité de cette expérimentation et des modalités de son financement
Comité national Dossier 2017- CN303	15/06/2017	Le comité a donné un avis favorable pour la mise en oeuvre de cette expérimentation. Il a décidé de la transmission de cette demande à la commission nationale scientifique et technique, laquelle associera M. Jean-Marie BARILLERE à ses travaux
CST	4/07/2017	Discussion du rapport devant le CNV
Comité national	16/11/2017	Avis favorable sur le protocole en demandant : - d'évaluer les superficies mécanisables et non-mécanisables au regard du système de conduite (mode de taille de la parcelle et notamment pour celles conduites en mode « gobelets ») et de la configuration géographique (existence de secteurs en forte pente). - d'établir un volet économique (comparatif de coûts, investissements nécessaires, ...) afin d'identifier les freins à une éventuelle mise en application et les gains potentiels.

II. Bilan intermédiaire de l'expérimentation

a. Résultats intermédiaires de l'expérimentation

Les services de l'INAO ont été invités à partager les résultats intermédiaires portant sur les millésimes 2017, 2018 et 2019.

La sensibilité à l'oxydation est le paramètre qui est le plus différenciant entre les 2 modalités vendanges manuelles et vendanges mécaniques. En conséquence, les vendanges mécaniques ont été effectuées à l'aide de machines à vendanger avec égreneur et trieur et à vitesse modérée afin de limiter au maximum la trituration de la vendange. De même, le système de protection de la vendange contre l'oxydation par ajout de soufre a été appliqué en année 2 et en année 3.

Le bilan final n'a pas encore été présenté.

L'ODG a fait parvenir en juillet 2019 des éléments de réponse aux questions sur les surfaces mécanisables et sur le volet économique.

b. Etat des surfaces mécanisables

La superficie de vignes en cépage Mauzac (cépage principal dans les assemblages) en zone d'appellation est de 876 ha dont 290 ha conduits en gobelet et donc non mécanisables. Mais l'ODG a fait remarquer que sur la surface totale de Mauzac, les jeunes vignes de moins de 10 ans représentent 296ha dont seuls 40 hectares sont conduits en gobelets et donc non mécanisables. Cette faible proportion est liée selon l'ODG à la complexité du suivi de ce mode de conduite.

Selon l'ODG, la configuration topographique n'est pas significativement limitante puisque sur les 583 ha qui ne sont pas conduits en gobelet, environs 450 ha seraient mécanisables.

c. Aspects économiques

L'ODG indique que

- le coût à l'hectare d'une vendange mécanique : est un peu moins de 3 fois inférieur au coût de la vendange manuelle : 1250 Euros/ha vs 450 Euros/ha.
- Le vignoble de Limoux étant un vignoble mixte (vins tranquilles /vins effervescent), il est déjà équipé d'un parc de machines à vendanger suffisant mis en œuvre par des prestataires ou des CUMA qui pourront investir dans l'achat de machines avec égreneur. Les caves sont quant à elles déjà équipées pour recevoir de la vendange mécanique.
- le principal frein relatif à la vendange manuelle n'est pas seulement économique mais social car la main d'oeuvre est très difficile à trouver et organisationnel car les vendanges manuelles sont étalées sur plusieurs semaines selon le cépage et nécessitent une organisation au jour le jour délicate pour les vigneron employant des personnes pour ces travaux.
- Les gains de mise en oeuvre de la mécanisation découlent de la possibilité d'une vendange avec un temps d'attente dans la vigne plus court (d'où des possibilités de régulation de température par le temps d'attente raccourci ou des vendanges nocturnes.

III. Question à la Commission Scientifique et Technique

Dans l'attente du bilan final de l'expérimentation, la CST est invitée à prendre connaissance de ces résultats et à en débattre.